

Lamington Krema Kup

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Lamington krema kup, kek küplerini kakao, hindistan cevizi ve krema ile katmanlayarak Avustralya usulü serin bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kek küpü
- 1 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Kakao
- 0.5 su bardağı Hindistan cevizi

Yapılış

1. Kek kupunu geniş kaseye alın, hindistan cevizinin yarısını üzerine serpin.
2. Kremayı yumuşak tepecikler oluşana kadar çırpın.
3. Kakaoyu kremaya eleyip homojen renk alana kadar karıştırın.
4. Kup bardaklarda kek, kakaolu krema ve kalan hindistan cevizini kat kat yerleştirin.
5. Tatlıyı 20 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Kek küplerini çok ıslatmamak kup içinde formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk sunun, üst katmana hindistan cevizi ve kakao serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta